

PENGARUH PENAMBAHAN SARI BELIMBING WULUH(*Averrhoa bilimbi*, L.) SEBAGAI PENGASAM TERHADAP KARAKTERISTIK SAUS TOMAT (*Lycopersicum esculentum*, Mill.)

SKRIPSI



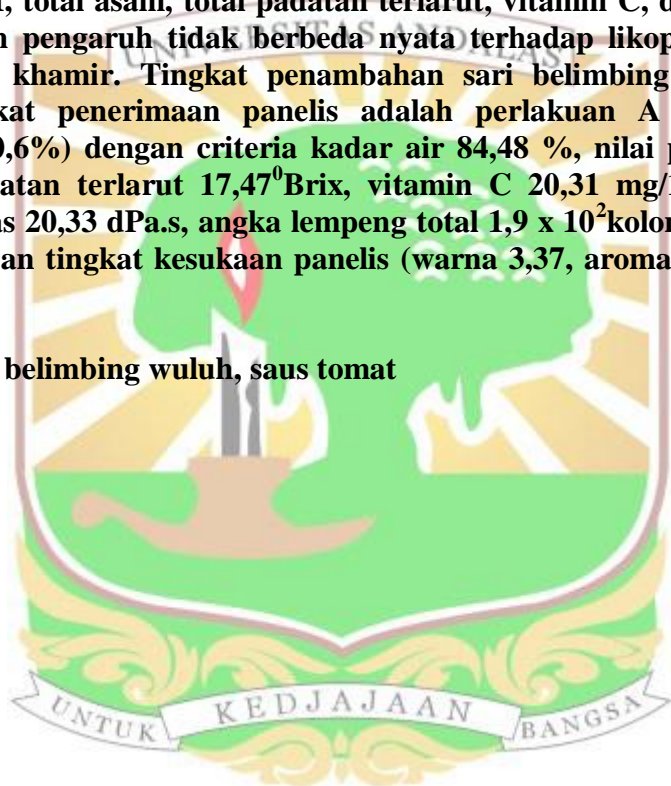
1. Ir. SAHADI DIDI ISMANTO, M.Si
2. DIANA SILVY, S.TP, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2016**

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari belimbing wuluh sebagai pengasam terhadap karakteristik dan tingkat penerimaan panelis pada saus tomat, sehingga diperoleh tingkat penambahan sari belimbing wuluh yang tepat. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2015 sampai Februari 2016 di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan sari belimbing wuluh sebanyak 0,6%, 0,9%, 1,2%, 1,5% dan 1,8%. Hasil pengamatan dari masing-masing parameter dianalisis statistik dengan menggunakan ANOVA dan jika berpengaruh berbeda nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan tingkat penambahan sari belimbing wuluh memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, nilai pH, total asam, total padatan terlarut, vitamin C, dan viskositas. Akan tetapi memberikan pengaruh tidak berbeda nyata terhadap likopen, angka lempeng total dan kapang khamir. Tingkat penambahan sari belimbing wuluh yang tepat berdasarkan tingkat penerimaan panelis adalah perlakuan A (penambahan sari belimbing wuluh 0,6%) dengan kriteria kadar air 84,48 %, nilai pH 4,49, total asam 0,82 %, total padatan terlarut 17,47⁰Brix, vitamin C 20,31 mg/100 g, likopen 20,96 mg/100 g, viskositas 20,33 dPa.s, angka lempeng total $1,9 \times 10^2$ koloni/g, kapang khamir $4,7 \times 10^1$ koloni/g dan tingkat kesukaan panelis (warna 3,37, aroma 3,27, rasa 3,67 dan tekstur 3,93).

Kata Kunci- tomat, belimbing wuluh, saus tomat



Abstract

The research aimed to determine the effect the of addition wuluh starfruit wuluh juice as acidifier characteristic and level of panelist tomato sauce, to get appropriate the level of wuluh starfruit juice addition. This research was conducted from December 2015 to February 2016 in the Laboratory Technology of Agricultural Product, Faculty of Agricultural Technology, Andalas University, Padang. This research used Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Tretments for this research were of addition wuluh starfruit as much as 0,6%, 0,9%, 1,2%, 1,5%, and 1,8%. The result observed from severally parameters were analyzed using analysis of variance with F test. If F count is greater than the F table, it will befollowed by a test of Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The result showed level of addition wuluh starfruit significant effect on the moisture content, pH, total acid, total dissolved solid, vitamin C, and viscosity. But not significant effect of lycopene, total plate count, and yeast. The appropriate level of wuluh starfruit addition based level of panelist acceptance was treatment A (addition of wuluh starfruit juice 0,6%) with criteria mousture content 84.48 %, value of pH 4,49, total acid 0,82 %, total dissolved solid 17,47⁰Brix, vitamin C 20,31 mg/100 g, lycopene20,96 mg/100 g, viscosity 20,33 dPa.s, total plate count 1,9 x 10² coloni/g, yeast 4,7 x 10¹coloni/g and rate of favorite panelist (color 3,37, flavor 3,27, taste 3,67 dan texture 3,93).

Keywords- tomato, wuluh starfruit, tomato sauce

